

Morello del Lago

MORELLO DEL LAGO



TRASIMENO ROSSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2008

CANTINA FANINI

Sulle colline che circondano il Lago Trasimeno, da secoli si coltiva uva rossa, che svaniva in altri vini, non essendo vinificata in loco. Da alcuni decenni, con impegno e sacrificio, i viticoltori della zona si sono impegnati per il riconoscimento della Denominazione di Origine "Trasimeno o Colli del Trasimeno". Il vitigno autocono per eccellenza è il Sangiovese che da solo o in uvaggio, trova in quest'area un microclima favorevole alla produzione di un vino rosso da invecchiamento.

Nome del Vino: MORELLO DEL LAGO Trasimeno Rosso DOC

Produzione annuale in HL: 120-150 Hl

Disponibilità Bottiglie: 15.000/20.000

Vitigni Utilizzati: Sangiovese di diversi cloni e vitigni autoctoni (Canaiolo, Gamay, ecc.) Impianto realizzato con alta densità (4.500 ceppi/ha) con particolare cura dei porta-innesti in considerazione della difformità del sottosuolo.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione in vasche inox da 60 hl.

Maturazione: In botti di rovere da 50 hl (botti grandi) per non meno di 13 mesi.

Affinamento: In bottiglia per un minimo di 6 mesi.

Grado alcolico: 12,0-12,5

Acidità totale: 5,4

Note degustative: Rosso rubino con note di frutta rossa matura e complessità tannica con gran finale persistente.

Abbinamenti: Carne rossa ed arrosti, formaggi stagionati.

CANTINA FANINI

Az. Agr. I Cucchi s.a.s.

Voc. I Cucchi 06060 Petrignano del Lago (Perugia)

Tel. +39 075 9528116 Fax +39 075 5003003

<http://www.cantinafanini.it>

info@cantinafanini.it